

Banketbakkersroom-bosbessen vlecht

Gerezen Deens bladerdeeg, vlecht met 14% banketbakkersroom, 12% bosbessenconfituur en 3% suikerdecor, diepvries

CODE: 157600000106

Convenience Grade: Voorgerezen/Bakken zondr ontd.

Geldig sinds: 2019-03-28

1. GEWICHT EN SAMENSTELLING

Gewicht per product: 100 g

Ingredienten:

tarwebloem, water, plantaardige olie (palm, raapzaad), suiker, **ei**, bosbes (4%), glucose-fructosesiroop, gist, weipoeder (**melk**), gejodeerd zout (zout, kaliumjodaat), zout, plantaardig vet (kokos), volle **melk**poeder, glucosestroop, **melkeiwitten**, vitamine A, kleurstof (E160a(iii)), conserveermiddel (E202), antioxidant (E233, E300), zuurteregelaar (E330, E331, E333), verdikkingsmiddel (E1414, E1442, E401, E406, E440i), emulgator (E450, E471, E472e), aroma, geconcentreerde wortel en hibiscus, enzymen, stabilisator (E516, E953)

Allergie-advies

Voor allergenen, waaronder granen die gluten bevatten, zie **vet** gedrukte ingrediënten.

Voor een compleet overzicht van allergenen, inclusief mogelijke kruisbesmetting, zie hoofdstuk 9.

2. PRODUCTBEWARING EN -BEHANDELING

Transport- en bewaarvoorwaarden: Bewaren bij -18°C.

Niet opnieuw invriezen eenmaal ontdooid. Houd de zak goed gesloten om vriesbrand te voorkomen.

Houdbaarheid: Einde van de 12de maand na productie (onder correcte bewaaromstandigheden)

Datumvoorstelling: MM/YYYY

3. BAK INSTRUCTIES

GEBRUIK BAKPAPIER



Bakken zonder ontdooien

Diepvries

Haal uit de
doos

Bakken

Stoom

Afkoelen

17-20 min op 190°C

Nee

30 min

Opmerking

Baktijd en temperatuur kan afwijken van oven tot oven. Er steeds op toezien dat de oven voldoende voorverwarmd is. Zet tijdens het voorverwarmen de oven 25°C hoger dan de vereiste baktemperatuur. Tijdens het openen van de oven zal de temperatuur dalen.

4. PRODUCT PARAMETER / ongebakken product

Parameter	Eenheid	Streefwaarde*	Bovengrens 1 σ *	Ondergrens 1 σ *
Lengte	mm	115	120	110
Breedte	mm	70	75	65
Hoogte	mm	20	23	17

* $\pm 1 \times \sigma$: 65%; $\pm 2 \times \sigma$: 95%

5. VERPAKKINGSINFORMATIE

Binnenzak

Type	Materiaal	Tarra Gewicht (g)	Dimensies L x B (mm)	Netto Gewicht (kg)	Stuks/zak
Plastieken zak	LPDE kleurloos	19	520 x 350	4,8	48

Karton

Type	Materiaal	Tarra Gewicht (g)	Dimensies L x B x H (mm)	Netto Gewicht (kg)	Zakken/doos
Doos	Karton	429	396 x 296 x 150	4,8	1

pallet

Type	Materiaal	Dimensies (Pallet incl. L x B x H) (mm)	Totaal palletgewicht (incl. palet) (kg)	Dozen/laag	Dozen/pallet
EURO	Houten	1200 x 800 x 1950	528	8	96

6. CODE EN TRACEERBAARHEID

Binnenzak

Artikelnummer	<input checked="" type="checkbox"/>
Houdbaarheid	<input type="checkbox"/>
Geen informatie	<input type="checkbox"/>
Lotnummer	<input checked="" type="checkbox"/>
GTIN-13 barcode	<input type="checkbox"/>
Andere informatie	<input checked="" type="checkbox"/>

Beschrijving andere info: Tijd, product omschrijving

Doos hoeketiket

Artikelnummer	<input checked="" type="checkbox"/>
Productomschrijving	<input checked="" type="checkbox"/>
GTIN-13 barcode	<input checked="" type="checkbox"/>
GS1-128 barcode	<input checked="" type="checkbox"/>
Houdbaarheid	<input checked="" type="checkbox"/>
Geen informatie	<input type="checkbox"/>
Lotnummer	<input checked="" type="checkbox"/>
Andere informatie	<input type="checkbox"/>

7. CERTIFICATIE

BRC Issue 7 at grade AA

IFS version 6 at Higher level

8. AFBEELDINGEN



Afbeelding 1: Ongebakken product



Afbeelding 2: Gebakken product

9. ALLERGENEN

Glutenbevattende granen en producten op basis van glutenbevattende granen: tarwe (incl. spelt)	+
Schaaldieren en producten op basis van schaaldieren	-
Eieren en producten op basis van eieren	+
Vis en producten op basis van vis	-
Aardnoten en producten op basis van aardnoten	-
Soja en producten op basis van soja	-
Melk en producten op basis van melk (inclusief lactose)	+
Noten en producten op basis van noten	-
Selderij en producten op basis van selderij	-
Mosterd en producten op basis van mosterd	-
Sesamzaad en producten op basis van sesamzaad	-
Zwaveloxide en sulfieten (>10ppm)	-
Lupine en producten op basis van lupine	-
Weekdieren en producten op basis van weekdieren	-

Dit product kan ook sporen bevatten van: Glutenbevattende granen en producten op basis van glutenbevattende granen: rogge, gerst ; Soja en producten op basis van soja ; Noten en producten op basis van noten: amandelen, hazelnoot, pecan noten

+ : aanwezig - : afwezig

10. VOEDINGSWAREN

Energie (kJ/100g)	1.416
Energie (kcal/100g)	339
Totale vetten (g/100g)	19,6
Waarvan verzadigde vetzuren (g/100g)	7,9
Koolhydraten (g/100g)	35,8
waarvan suikers (g/100g)	15,1
Eiwitten (g/100g)	4,3
Zout (g/100g)	0,47

De voedingswaardes zijn berekend op basis van de waardes uit de grondstofspecificaties.

11. GMO-STATUS

Dit product is niet genetisch gemodificeerd (conform EC/1829/2003 en EC/1830/2003).

12. RECALL

In geval van terugroeping zal de klant telefonisch en per e-mail worden geïnformeerd binnen de 24u.

13. MICROBIOLOGIE

Micro-organismen	MAX*
<i>Escherichia coli</i> (kve/g)	100
<i>Bacillus cereus</i> (kve/g)	1000
<i>Staphylococcus aureus</i> (kve/g)	100
<i>Salmonella sp.</i> (kve/g)	AFW/25G
<i>Listeria sp.</i> (kve/g)	100

* Actiebepalingen Belgisch Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen en verordening 2073/2005

14. QUALITY CONTROL

Statistical Process	elke 30 min.
Gewicht	
Dimensies	
Temperatuur:	elke 30 min.
Vetpercentage:	elke 30 min.
Aantal stuks:	elke 30 min.
Metaal detectie:	ferro (2mm) non-ferro (2mm) st st (3mm)

15. GOEDKEURING

Naam en functie	Datum
Gourmand Pieter Van Vooren Masterdata Specialist, Quality Assurance	28/03/2019
Klant	